



Ikan beku





## Daftar isi

|   |    |
|---|----|
| Daftar isi .....  | i  |
| Pendahuluan .....   | ii |
| Ikan beku .....   | 1  |
| 1 Ruang lingkup .....   | 1  |
| 2 Definisi .....  | 1  |
| 3 Klasifikasi .....   | 1  |
| 4 Syarat Bahan Baku, Bahan Pembantu dan Bahan Tambahan Makanan..... | 1  |
| 5 Cara Penanganan dan Higiene .....                                 | 1  |
| 6 Teknik Sanitasi dan Higiene .....                                 | 1  |
| 7 Syarat mutu.....  | 1  |
| 8 Cara Pengambilan Contoh .....                                     | 2  |
| 9 Cara Uji.....   | 2  |
| 10 Syarat Penandaan dan Pengemasan .....                            | 3  |
| Pendahuluan .....   | 4  |
| Persyaratan bahan baku ikan beku .....                              | 5  |
| 1 Ruang lingkup.....  | 5  |
| 2 Definisi .....  | 5  |
| 3 Jenis bahan baku .....  | 5  |
| 4 Bentuk bahan baku .....   | 5  |
| 5 Asal bahan baku .....   | 5  |
| 6 Mutu bahan baku .....   | 5  |
| 7 Penyimpanan bahan baku.....                                       | 6  |
| Pendahuluan .....   | 7  |
| Penanganan dan pengolahan ikan beku.....                            | 8  |
| 1 Ruang lingkup .....   | 8  |
| 2 Definisi .....  | 8  |
| 3 Bahan .....   | 8  |
| 4 Peralatan.....  | 8  |
| 5 Teknik Penanganan dan Pengolahan.....                             | 9  |
| 6 Pengemasan .....  | 9  |
| 7 Penyimpanan .....   | 10 |
| Petunjuk Pengujian Parasit.....                                     | 11 |
| I Pendahuluan.....  | 11 |
| II Bahan dan Alat .....   | 11 |
| III Prosedur Kerja .....  | 11 |



## Pendahuluan

Standar Ikan Beku ini disusun sebagai upaya meningkatkan jaminan mutu (*quality assurance*) mengingat produk ini dipasarkan di dalam negeri dan diekspor, sehingga dalam pengolahannya harus menggunakan cara dan peralatan yang memenuhi persyaratan teknis, sanitasi dan higiene.

Penyusunan standar ini menggunakan acuan dari :

1. Instruksi Presiden RI No. 2 Tahun 1990 tanggal 28 Mei 1990 tentang Penyederhanaan Tata Cara Pengujian Mutu Ikan Segar dan Ikan Beku.
2. Keputusan Bersama Menteri Pertanian, Menteri Kesehatan dan Menteri Perdagangan No. 363/Kpts/IK.120/5/1990; 248/Menkes/SKB/V/1990; 143/Kpb/V/1990 tanggal 28 Mei 1990 tentang Petunjuk Pelaksanaan Instruksi Presiden No. 2 tahun 1990 tentang Penyederhanaan Tata Cara Pengujian Mutu Ikan Segar dan Ikan Beku.
3. Keputusan DirekturJenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No. 03725/B/SK/VII/ 89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No. 03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.
4. Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (003/DSN/87).
5. *Joint FAO/WHO Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission* (CAC/RCP. 16-1978).
6. Metoda analisis dari *Bacteriological Analytical Manual* (BAM,1992) dan *Association of Official Analytical Chemists* (AOAC, 1988).
7. Persyaratan mutu dari importir.
8. Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
9. Hasil survey di beberapa daerah penghasil Ikan Beku seperti DKI Jakarta, Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Kalimantan Timur, Bali dan Kalimantan Selatan.
10. Hasil uji coba penanganan dan pengolahan dengan perbaikan sanitasi dan higiene yang dilakukan oleh Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan.

Standar ini diterbitkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (DSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinasikan standar sesuai dengan Keppres RI No. 20 tahun 1984 jo. Keppres RI No. 7 tahun 1989. Standar ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

Penerbitan standar ini dilakukan setelah memperhatikan semua data dan masukan dari berbagai pihak. Kritik dan saran untuk penyempurnaan standar ini dapat disampaikan kepada:

Sekretariat Dewan Standardisasi Nasional  
Jl. Gatot Subroto  
Jakarta



## Ikan beku

### 1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi; klasifikasi; syarat bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan makanan; cara penanganan dan pengolahan; teknik sanitasi dan higiene; syarat mutu; cara pengambilan contoh; cara uji; syarat penandaan dan cara pengemasan untuk ikan beku.

Standar ini berlaku untuk ikan beku dan tidak berlaku untuk produk non ikan, atau yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

### 2 Definisi

Ikan Beku adalah produk yang diproses dari ikan segar (jenis finfish) yang mengalami perlakuan: pencucian, penyiangan atau tanpa penyiangan serta dibekukan secara cepat sehingga suhu pusatnya maksimum  $-18^{\circ}\text{C}$ , dengan atau tanpa pengemasan.

### 3 Klasifikasi

Standar ini digolongkan menjadi 1 (satu) tingkatan mutu.

### 4 Syarat Bahan Baku, Bahan Pembantu dan Bahan Tambahan Makanan

Bahan baku ikan beku harus memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai dengan RSNI-0008.1-1995.

Bahan pembantu dan tambahan makanan yang digunakan tidak boleh merusak, mengubah komposisi dan sifat khas Ikan Beku serta harus sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh Departemen Kesehatan RI.

### 5 Cara Penanganan dan Higiene

Cara penanganan dan pengolahan Ikan Beku yang dimaksud dalam standar ini harus sesuai dengan RSNI-0008.2-1995.

### 6 Teknik Sanitasi dan Higiene

Ikan Beku harus ditangani, diolah, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan tempat, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan yang tertera dalam buku Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan.

### 7 Syarat mutu

Persyaratan yang harus dipenuhi adalah sebagai berikut :



| Jenis Uji                           | Satuan             | Persyaratan Mutu                              |
|-------------------------------------|--------------------|---|
| a. Organoleptik, minimum            | Skor Hidonik (1-9) | 7   |
| b. Cemarkan Mikroba :               |                    |   |
| - ALT, maksimum                     | Koloni/gram        | $5 \times 10^5$                               |
| - <i>Eschericia coil</i>            | APM/gram           | < 3   |
| - <i>Vibrio cholerae</i>            | per 25 gram        | Negatif                                       |
| - <i>Salmonella</i>                 | per 25 gram        | Negatif                                       |
| - <i>Vibrio parahaemolyticus</i> *) | per 50 gram        | Negatif                                       |
| c. Cemarkan Kimia *) :              |                    |   |
| - Timah, maksimum                   | mg/kg              | 40,0  |
| - Timbal, maksimum                  | mg/kg              | 2,0   |
| - Arsen, maksimum                   | mg/kg              | 1,0   |
| - Raksa, maksimum                   | mg/kg              | 0,5   |
| - Seng, maksimum                    | mg/kg              | 100,0   |
| - Tembaga, maksimum                 | mg/kg              | 20,0  |
| - Cadmium, maksimum                 | mg/kg              | sesuai dengan persyaratan yang dipersyaratkan |
| d. Fisika:                          |                    |   |
| - Suhu pusat, maks                  | °C                 | -18   |
| - Bobot bersih                      | -                  | sesuai label                                  |
| e. Parasit                          | ekor               | tidak ada                                     |

\*) Apabila diperlukan  
 Keterangan : ALT = Angka Lempeng Total  
 APM = Angka Paling Memungkinkan

## 8 Cara Pengambilan Contoh

Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan SNI 01-2326-1991

## 9 Cara Uji

Cara uji contoh dilakukan dengan metoda pengujian yang telah ditetapkan sebagai berikut:

|                                  |                                |
|----------------------------------|--------------------------------|
| a. Cara uji organoleptik         | Sesuai dengan SNI 01-2345-1991 |
| b. Cara uji mikroba :            |                                |
| - ALT                            | sesuai dengan SNI 01-2339-1991 |
| - <i>Eschericia coil</i>         | sesuai dengan SNI 01-2332-1991 |
| - <i>Vibrio Cholerae</i>         | sesuai dengan SNI 01-2341-1991 |
| - <i>Salmonella</i>              | sesuai dengan SNI 01-2335-1991 |
| - <i>Vibrio parahaemolyticus</i> | sesuai dengan SNI 01-2340-1991 |
| c. Cara uji kimia :              |                                |
| - Timah                          | sesuai dengan SNI 01-2367-1991 |
| - Timbal                         | sesuai dengan SNI 01-2368-1991 |
| - Arsen                          | sesuai dengan SNI 01-2357-1991 |
| - Raksa                          | sesuai dengan SNI 01-2364-1991 |
| - Seng                           | sesuai dengan SNI 01-2362-1991 |
| - Tembaga                        | sesuai dengan SNI 01-2362-1991 |
| - Cadmium                        | sesuai dengan SNI 01-2362-1991 |
| d. Cara uji fisika               | sesuai dengan SNI 01-2372-1991 |
| e. Parasit                       | sesuai dengan lampiran 1.      |



## 10 Syarat Penandaan dan Pengemasan

Penandaan dan pengemasan harus sesuai dengan SNI-0008.2-1995.





## Pendahuluan

Standar persyaratan bahan baku Ikan beku disusun mengingat bahwa untuk mendapatkan produk Ikan beku yang memenuhi standar, diperlukan bahan baku yang memenuhi persyaratan.

Penyusunan standar ini menggunakan acuan dari :

1. Instruksi Presiden RI No. 2 Tahun 1990 tanggal 28 Mei 1990 tentang Penyederhanaan Tata Cara Pengujian Mutu Ikan Segar dan ikan beku.
2. Keputusan Bersama Menteri Pertanian, Menteri Kesehatan dan Menteri Perdagangan No. 363/Kpts/IK.120/5/1990; 248/Menkes/SKB/V/1990; 143/Kpb/V/1990 tanggal 28 Mei 1990 tentang Petunjuk Pelaksanaan Instruksi Presiden No. 2 Tahun 1990 tentang Penyederhanaan tata cara pengujian mutu ikan segar dan ikan beku.
3. Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Dewan Standar Standardisasi Nasional (003/DSN/87).
4. *Joint FAO/WHO Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP.16- 1978).*
5. Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
6. Hasil survey di beberapa daerah penghasil Ikan beku seperti DKI Jakarta, Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Kalimantan Timur, Bali dan Kalimantan Selatan.
7. Hasil uji coba penanganan dan pengolahan dengan perbaikan sanitasi dan higiene yang dilakukan oleh Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan.

Standar ini diterbitkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (DSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinasikan standar sesuai dengan Keppres RI No. 20 tahun 1984 jo. Keppres RI No. 7 tahun 1989. Standar ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

Penerbitan standar ini dilakukan setelah memperhatikan semua data dan masukan dari berbagai pihak. Kritik dan saran untuk penyempurnaan standar ini dapat disampaikan kepada:

Sekretariat Dewan Standardisasi Nasional (DSN)  
Jl. Gatot Subroto  
Jakarta



## Persyaratan bahan baku ikan beku

### 1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi: definisi; jenis bahan baku; bentuk bahan baku; asal bahan baku; mutu bahan baku dan penyimpanan bahan baku untuk persyaratan bahan baku ikan beku.

### 2 Definisi

Bahan baku ikan beku adalah semua jenis ikan segar (jenis finfish), yang dapat ditangani dan atau diolah untuk dijadikan produk berupa ikan beku.

### 3 Jenis bahan baku

Jenis ikan yang dapat digunakan sebagai bahan baku Ikan beku adalah jenis finfish.

### 4 Bentuk bahan baku

Bentuk bahan baku ikan beku adalah ikan segar utuh atau disiangi.

### 5 Asal bahan baku

Bahan baku harus berasal dari perairan yang tidak tercemar oleh pencemaran bahan kimia, biologi, fisik dan biotoksin.

### 6 Mutu bahan baku

Bahan baku harus bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan.

Secara organoleptik bahan baku harus mempunyai karakteristik sekurang-kurangnya dengan kesegaran sebagai berikut :

- |                |   |
|----------------|---|
| Mata           | : kornea bening, pupil jelas.   |
| Insang         | : warna kemerahan, lendir tipis, bau amis.  |
| Daging & perut | : sayatan daging cemerlang, warna cerah, bentuk perut belum menggembung.                            |
| Konsistensi    | : sisik kuat (tidak mudah lepas), daging padat elastis, sulit menyobek daging dari tulang belakang. |
| Bau            | : Segar spesifik jenis.   |



## 7 Penyimpanan bahan baku

Untuk mempertahankan mutu bahan baku ikan Beku, bahan baku harus secepatnya diolah. Apabila terpaksa harus menunggu proses lebih lanjut maka ikan harus disimpan dengan es atau air dingin dengan suhu 0 - 5 °C, saniter dan higienis.





## Pendahuluan

Untuk mendapatkan mutu ikan beku yang memenuhi standar, maka harus dilakukan penanganan dan pengolahan yang baik dan benar.

Penyusunan standar ini menggunakan acuan dari :

1. Instruksi Presiden RI No. 2 Tahun 1990 tanggal 28 Mei 1990 tentang Penyederhanaan tata cara pengujian mutu ikan segar dan ikan beku.
2. Keputusan Bersama Menteri Pertanian, Menteri Kesehatan dan Menteri Perdagangan No. 363/Kpts/IK.120/5/1990; 248/Menkes/SKB/V/1990; 143/Kpb/V/1990 tanggal 28 Mei 1990 tentang Petunjuk Pelaksanaan Instruksi Presiden No. 2 Tahun 1990 tentang Penyederhanaan tata cara pengujian mutu ikan segar dan ikan beku.
3. Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Dewan Standar Standardisasi Nasional (003/DSN/87).
4. *Joint FAO/WHO Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP.16- 1978).*
5. Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
6. Hasil survey di beberapa daerah penghasil Ikan beku seperti DKI Jakarta, Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Kalimantan Timur, Bali dan Kalimantan Selatan.
7. Hasil uji coba penanganan dan pengolahan dengan perbaikan sanitasi dan higiene yang dilakukan oleh Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan.

Standar ini diterbitkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (DSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinasikan standar sesuai dengan Keppres RI No. 20 tahun 1984 jo. Keppres RI No. 7 tahun 1989. Standard ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

Penerbitan standar ini dilakukan setelah memperhatikan semua data dan masukan dari berbagai pihak. Kritik dan saran untuk penyempurnaan standar ini dapat disampaikan kepada:

Sekretariat Dewan Standardisasi Nasional (DSN)  
Jl. Gatot Subroto  
Jakarta



## Penanganan dan pengolahan ikan beku

### 1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi; bahan: bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan makanan; peralatan; jenis peralatan dan persyaratan peralatan; teknik penanganan dan pengolahan; pengemasan : bahan kemasan, teknik pengemasan, penandaan dan pemberian kode; penyimpanan.

### 2 Definisi

Penanganan dan Pengolahan Ikan beku adalah pencucian, sortasi, penyiangan, penyusunan dalam pan pembekuan, pembekuan penggelasan, pengemasan dan penyimpanan.

### 3 Bahan

#### 3.1 Bahan baku

Bahan baku ikan beku harus sesuai dengan RSNi - 0008.1-1995.

#### 3.2 Bahan Pembantu dan Bahan Tambahan Makanan

##### 3.2.1 Air

Air yang dipakai untuk kegiatan unit pengolahan, harus memenuhi persyaratan air minum atau air laut yang tidak tercemar.

##### 3.2.2 Es

Es harus dibuat dari air yang memenuhi persyaratan air minum. Dalam penggunaannya es harus ditangani dan disimpan ditempat yang bersih agar terhindar dari penularan dan kontaminasi dari luar.

##### 3.2.3 Bahan Tambahan Makanan

Bahan tambahan makanan yang digunakan sesuai dengan SNI 01-0222/Kes 1987.

### 4 Peralatan

#### 4.1 Jenis Peralatan

Peralatan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan Ikan Beku adalah sebagai berikut::

- Bak penampungan
- Meja kerja
- Pisau
- Wadah
- Timbangan
- Pan pembekuan
- Alat pembeku (Freezer) Cold Storage Alat lainnya.



#### **4.2 Persyaratan Peralatan**

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan Ikan Beku harus dibuat sedemikian rupa sehingga permukaannya halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, bebas dari retak dan mudah dibersihkan.

Semua peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum dan sesudah digunakan.

### **5 Teknik Penanganan dan Pengolahan**

#### **5.1 Pencucian I**

Ikan setibanya di unit pengolahan secepatnya dicuci. Pencucian harus menggunakan air tanpa atau dengan chlor residu maksimum 10 ppm.

#### **5.2 Sortasi**

Ikan secepatnya disortir sesuai dengan jenis, ukuran dan mutu.

#### **5.3 Penyiangan**

Penyiangan dilakukan dengan cara saniter dan higienis.

#### **5.4 Pencucian II**

Pencucian dilakukan dengan menggunakan air tanpa atau dengan chlor residu maksimum 10 ppm

#### **5.5 Penyusunan dalam Pan Pembekuan/rak pembekuan**

Ikan yang sudah bersih disusun dalam pan pembekuan/rak pembekuan. Untuk tujuan pembekuan secara blok, jumlah ikan dalam pan pembekuan disesuaikan dengan permintaan pasar.

Untuk ikan yang dibekukan secara individual (IQF), sebelum dibekukan ikan dibungkus plastik atau bahan lain yang sesuai.

#### **5.6 Pembekuan**

Pembekuan harus dilakukan dengan metoda pembekuan cepat untuk menghasilkan produk yang dapat mencapai suhu pusat maksimum  $-18^{\circ}\text{C}$ .

#### **5.7 Penggelasan**

Setelah ikan dibekukan, dilakukan penggelasan dengan cara kedalam air dingin (maksimum  $5^{\circ}\text{C}$ ), kemudian dimasukkan mencelupkan ikan beku (baik yang individu maupun blok) kedalam kantong plastik dan selanjutnya siap untuk dikemas.

### **6 Pengemasan**

#### **6.1 Bahan Kemasan**

Bahan kemasan primer untuk produk Ran Beku harus bersih, dan kedap air.

Bahan kemasan harus tidak boleh mencemari produk yang dikemas dan harus terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk beku.



Bahan kemasan harus disimpan di tempat khusus yang saniter dan higienis.

## 6.2 Teknik pengemasan

Produk akhir harus dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis.

Pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya penularan dan kontaminasi dari luar terhadap produk akhir.

## 6.3 Penandaan dan Pemberian Kode

Ikan Beku yang akan diperdagangkan harus diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca yang memberi keterangan:

- Jenis produk olahan.
- Berat bersih produk.

Bila ada beberapa bahan tambahan lain harus diberi keterangan bahan tersebut. Nama dan alamat unit pengolahan atau dealer, serta negara dimana produk dibuat. Tanggal, bulan dan tahun saat produk tersebut dihasilkan (kode produksi). Keterangan lain yang dipersyaratkan.

Dalam sistim penandaan dan pemberian kode harus dilakukan dengan sebaik mungkin. Untuk Ikan Beku yang tidak dikemas tidak dilakukan penandaan.

## 7 Penyimpanan

Penyimpanan Ikan Beku harus di dalam gudang beku (*coldstorage*) dengan suhu maksimum  $-25^{\circ}\text{C}$ . Penataan produk dalam gudang beku diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dingin dapat merata keseluruhan permukaan produk dan memudahkan dalam pembongkaran.



## Petunjuk Pengujian Parasit

### I Pendahuluan

Parasit adalah kelompok organisme yang hidup pada organisme lain yang lebih besar, baik bersifat komersialisme, mutualisme maupun simbiosis.

Adanya parasit yang terdapat pada beberapa jenis ikan yang dikonsumsi manusia dapat menimbulkan beberapa penyakit pada manusia, seperti anisakiasis. Penyakit ini disebabkan oleh larva nematoda yang tergolong famili anisakidae. Cara pengamatan parasit yang terdapat pada ikan dapat dilakukan dengan cara sectio dan dilihat pada bagian dinding lambung, insang, usus, gonad, anus ikan dan daging ikan.

### II Bahan dan Alat

#### 1. Bahan baku :

Bahan baku yang digunakan dalam pengujian parasit adalah semua jenis ikan baik ikan air tawar maupun ikan air laut.

#### 2. Bahan pembantu :

Bahan pembantu yang digunakan dalam pengujian parasit adalah :

- a. Alkohol 70%
- b. Formalin 10%
- c. Larutan penjernih : lactophenol

#### 3. Alat:

Peralatan yang digunakan dalam pengujian parasit adalah :

- a. Dissecting set
- b. Mikroskop binokuler dan stereoskopis
- c. Cawan petri
- d. Botol sampel
- d. Gelas preparat dan tutup

### III Prosedur Kerja

#### 1. Fillet ikan

- a. Untuk ikan yang berbentuk fillet bisa langsung dilakukan penyayatan daging. Penyayatan daging dilakukan dengan menggunakan pisau yang tajam/"cutter" dan penyayatan daging diusahakan setipis mungkin.
- b. Pengambilan sayatan daging dilakukan dari seluruh fillet daging.
- c. Pemeriksaan juga dilakukan dibawah kulit ikan.
- d. Hasil sayatan yang diperoleh diletakkan dalam cawan petri dan kemudian terus dilakukan pengamatan dibawah mikroskop, stereoskopis dengan cara mencabik-cabik sayatan daging ikan. Hal ini dilakukan untuk melihat ada tidaknya parasit didalam otot daging ikan.

#### 2. Ikan utuh (*whole*)

- a. Untuk ikan utuh (*whole*) terlebih dahulu dilakukan pemfilletan. Pemfilletan dilakukan



- dengan hati-hati agar tidak merusak isi perut ikan.
- b. Pengamatan parasit bisa dilakukan pada bagian insang, isi perut dan pada bagian otot/daging ikan. Setelah isi perut dibuka periksa dengan cepat parasit yang mungkin ada dalam perut, kemudian ambil dengan pinset kecil dan dimasukkan dalam botol-botol berisi formalin 10% dan diidentifikasi. Pengamatan parasit pada bagian otot/daging ikan dilakukan dengan cara mencabik-cabik dibawah mikroskop stereoskopis. Parasit yang ditemukan diambil dengan pinset kecil dan dimasukkan dalam botol-botol berisi formalin 10% dan diidentifikasi.

